



VSB-Fachschule für Gastronomie kocht in der Gesamtschule mit Lebensmitteln aus der Gegend

Seit nunmehr zwölf Jahren bewirtschaftet die VSB-Fachschule für Gastronomie die Mensa der Städtischen Gesamtschule Gummersbach. Dort wurde nicht nur von Anfang an mit Lebensmitteln aus der Umgebung gekocht, sondern als regionaler Bildungsträger bietet die VSB benachteiligten Jugendlichen und jungen Erwachsenen auch eine Ausbildung als Koch mit IHK-Abschluss an.

„Unsere Lebensmittel haben kurze Transportwege und zeichnen sich durch besondere Frische aus. Unter diesem Gesichtspunkt haben wir auch unsere Lieferanten ausgewählt“, sagt Karin Hoffmann, die Geschäftsführerin der VSB GmbH. „So beziehen wir unser Frischfleisch ausschließlich von der Firma Jaeger aus dem Nachbarort Engelskirchen. Brot und Gebäck kommen sogar direkt von nebenan von der Bäckerei Müller.“ Mit ihren Lieferanten arbeitet die VSB schon sehr lange vertrauensvoll zusammen. Küchenleiter Volker Labitzke pflegt einen engen Kontakt mit ihnen und versucht sie davon zu überzeugen, immer mehr regionale Produkte ins Sortiment aufzunehmen.

Lust auf Vielfalt: Essenswünsche sind willkommen

Dieser Einsatz lohnt sich: In wachsender Zahl strömen die Schüler und Lehrer der Gesamtschule mittags in ihre Mensa. Ein weiterer Anreiz mag das Prinzip der „offenen Küche“ sein. So können die Gäste den Köchen bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter gucken. Das Verarbeiten möglichst vieler frischer Lebensmittel erfordert einen vermehrten logistischen Aufwand und ist mit erhöhten Kosten verbunden – aber dafür sind die angebotenen Speisen umso schmackhafter.

Für die Jugendlichen und jungen Erwachsenen in Ausbildung sind die positiven Rückmeldungen der Mensagäste wichtig. Sie zeugen nicht nur vom Erfolg des Projekts, sondern stärken auch das Selbstbewusstsein der jungen Menschen. „Das ist eine wichtige Erfahrung, die den Glauben in die eigenen Fähigkeiten stärkt“, sagt die Geschäftsführerin.

Das Küchenteam ist jeden Tag um ein vielfältiges Angebot bemüht. Neben einem Fleisch- und einem vegetarischen Gericht steht den Gästen auch eine reichhaltige Salatbar zur Verfügung. Übrigens: Die Schüler dürfen ebenfalls Essenswünsche äußern. Dafür hat Küchenleiter Volker Labitzke immer ein offenes Ohr.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:
250 bis 800 Portionen

Zielgruppe:

Bildung

Anzahl Lieferanten:

eins bis fünf

Öffentlicher Zugang zur Kantine:
nein

Regionalität bedeutet für uns ...

„...Produkte aus Nordrhein-Westfalen, möglichst aber aus unserer Region, dem Oberbergischen Kreis.“

Kontakt:

VSB-Fachschule für Gastronomie
Herr Volker Labitzke
Ahestraße 2
51645 Gummersbach